# AVERTISSEMENTS AGRICOLES

DLP 10-10-68 831700

BULLETIN TECHNIQUE DES STATIONS D'AVERTISSEMENTS AGRICOLES

PUBLICATION PÉRIODIQUE : 24 numéros par an

**ÉDITION DE LA STATION DE BOURGOGNE ET FRANCHE-COMTÉ** - 21, Route de Seurre - 21 BEAUNE - Tél. 5.17

COTE-D'OR - DOUBS - HAUTE-SAONE - JURA - SAONE-ET-LOIRE - TERRITOIRE DE BELFORT - YONNE - NIÈVRE

*Régisseur de recettes de la Direction Départementale de l'Agriculture* - C.C.P. DIJON 3405.12 K.

ABONNEMENT ANNUEL 25 F.


Bulletin n° 96 - SEPTEMBRE 1968 — 9 SEPTEMBRE 1968

## POMMES DE TERRE

TRIAGE ET CONSERVATION : Le mildiou ayant été très actif en fin de saison, il est à craindre que la conservation des tubercules soit assez difficile à assurer si l'on ne prend un certain nombre de précautions à l'arrachage, au triage et à l'emmagasinage.

RECOLTE : Effectuer celle-ci dans toute la mesure du possible pendant une période sèche au cours de laquelle les tubercules se ressuieront. Un premier triage permettra d'éliminer les tubercules blessés, pourris ou suspects. Si la récolte se fait par temps pluvieux, parfaire le séchage en saupoudrant les pommes de terre avec de la chaux ou de la tourbe pulvérisée.

STOCKAGE PROVISOIRE : Les lots à conserver seront placés provisoirement dans un lieu très ventilé et sec. Continuer les triages, éviter toute meurtrissure au cours des manipulations qui seront faites pendant les deux à trois semaines de préstockage.

CONSERVATION : Le local choisi devra assurer de bonnes conditions sanitaires pour la période assez longue d'emmagasinage. Il pourra être assaini si nécessaire et désinfecté plusieurs semaines avant le stockage, avec une solution à 5 ou 6 % de formol du commerce (1/2 litre par m2) ou du Crésyl à 8 - 10 %, puis très soigneusement ventilé.

Les tubercules seront isolés des parois et du sol, placés en couche suffisamment faible pour qu'une surveillance attentive puisse éliminer rapidement ceux touchés par la pourriture.

Ils devront être conservés en respectant autant que possible les conditions optimales de lumière, d'aération, d'humidité et la température devra être proche de 4° et de toute façon supérieure à 2° et inférieure à 8°.

Les Ingénieurs - Contrôleurs chargés des Avertissements Agricoles.

L'Ingénieur en Chef d'Agronomie - Inspecteur de la Protection des Végétaux - Circonscription phytosanitaire "BOURGOGNE & FRANCHE-COMTE" :

H. SOULIE.


Imprimerie de la Station "Bourgogne et Franche-Comté"

Le Directeur-Gérant : L. BOUYX.


P241